

**ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЛЛЕРОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:
Директор «МККПТ»
Потакова В.Н./
_____ 2023г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

43.01.09 Повар, кондитер

г. Миллерово

2023 г.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению
на заседании методической комиссии
профессиональных дисциплин
Протокол № 1 от 01.09. 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), приказом Минпросвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» рег. № 885/390 от 05.08.2020 (зарегистрирован в Минюсте РФ рег. №59778 от 11.09.2020 г.);

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее - ГБПОУ РО «МККПТ»)

Разработчики:

Бондарева Л.И. – мастер производственного обучения Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

1. Паспорт программы учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы: Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**
- 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
- 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**
- 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**
- 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Рабочая программа учебной практики может быть использована при профессиональной подготовке и повышении квалификации поваров.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучения основным приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающейся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетическая подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетическая подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетическая подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции;

	- ведение расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Иметь практический опыт: - подготовка и уборка рабочего места; - выбор и подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор и оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление и хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционирование (комплектование), эстетическая упаковка на вынос, хранение с учетом требований безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего 846 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 84 часа

В рамках освоения ПМ 02.- 294 часа

В рамках освоения ПМ 03. – 180 часа

В рамках освоения ПМ 04. - 108 часа

В рамках освоения ПМ 05. - 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

Код	Наименование результатов освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результатов освоения профессией
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-ПК1.4.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	84	<p>Виды работ:</p> <p>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>-Размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>	<p>Тема 1.1 Оценивание наличия и проверка качества, обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Тема 1.2 Размораживание, обработка и подготовка различными способами традиционных видов овощей, грибов, плодов.</p> <p>Тема 1.3 Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>14</p> <p>21</p> <p>7</p> <p>42</p>

		<ul style="list-style-type: none">- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.- Оценивать качество обработанных	
--	--	--	--

			<p>овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. - Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта					
ПК 2.1.- ПК 2.8.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	294	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 	Тема 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов,	42

		<ul style="list-style-type: none"> - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. - Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. - Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, 	<p>круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>42</p> <p>21</p> <p>62</p> <p>55</p> <p>72</p>
--	--	---	---	--

		<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none">- Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.- Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.- Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.- Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> - Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). - Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. - Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
--	--	--	---	--	--

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта

ПК3.1.- ПК 3.6.	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	180	Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 	Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	14
--------------------	---	------------	---	---	-----------

		<p>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>- Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>- Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных</p>	<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>22</p> <p>36</p> <p>43</p> <p>65</p>
--	--	---	--	---

			блюд и закусок		
ПК 4.1- ПК 4.5.	ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	Виды работ: <ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. - Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности 	<p>Тема 4.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 4.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>36</p> <p>29</p> <p>29</p> <p>14</p>

		<p>приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none">- Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.- Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.- Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.- Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.- Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых		
--	--	---	--	--

		<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none">- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.- Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.- Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.- Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	
--	--	---	--

			<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
ПК 5.1- ПК 5.5.	ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением 	<p>Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 5.2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации</p>	<p>22</p> <p>72</p> <p>43</p> <p>43</p>

		<p>выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <ul style="list-style-type: none">- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.- Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.- Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.- Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,	<p>пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	
--	--	---	---	--

		<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none">- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.- Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.- Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии	
--	--	--	--

		<p>с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара, кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
--	--	--	--	--

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		84	
Тема 1.1 Оценивание наличия и проверка качества, обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Содержание:</p> <p>1. Экскурсия на предприятие питания Водный инструктаж, инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Оценка, обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряностей с учетом рационального использования сырья, проверка качества.</p> <p>2. Оценка, обработка рыбы потрошеной, непрошеной, п/ф промышленного производства, нерыбного водного сырья различными методами, проверка качества.</p>	<p>14</p> <p>7</p> <p>7</p>	2
Тема 1.2 Размораживание, обработка и подготовка различными способами традиционных видов овощей, грибов, плодов.	<p>Содержание:</p> <p>1. Обработка, нарезка вручную и механическим способом различными формами клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей, грибов, пряностей и приправ</p> <p>2. Обработка и подготовка традиционных видов овощей к варке, припусканию, тушению и запеканию.</p> <p>3. Обработка и подготовка к фаршированию традиционных видов овощей (картофель, кабачки, перец, капуста и пр.)</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов. Упаковывание на вынос, для транспортизации.</p>	<p>21</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p>	2
Тема 1.3 Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Содержание:</p> <p>1. Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, п/ф промышленного производства.</p>	<p>7</p> <p>7</p>	

Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>1 Подготовка и обработка рыбы, нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для фарширования , для приготовления п/ф, для варки, припускания, запекания.</p> <p>2. Обработка рыбы для приготовления п/ф для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), для тушения. Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы (рулеты, котлеты, зразы и пр.)</p> <p>3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф для варки, жарки(основным способом, на гриле, во фритюре)., тушения, запекания.</p> <p>4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из рубленой и котлетной массы.</p> <p>5. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы и рыбных п/ф. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции.</p> <p>6. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</p>	<p>42</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p> <p>7</p>	
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		294	
Тема 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей,	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из отварных, припущенных овощей, блюд из овощных масс.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок</p>	<p>42</p> <p>7</p> <p>7</p>	2

<p>грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>из жареных, запеченных овощей, пассерование овощей и муки. 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из тушеных, фаршированных овощей, бланширование, овощей, бобовых 4 Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из макаронных изделий 5.Приготовление, творческое оформление и отпуск каш различной консистенции. Приготовление и отпуск гарниров различного ассортимента из круп. 6. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд из грибов.</p>	<p>7 7 7 7</p>	
<p>Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание: 1.Приготовление, творческое оформление и отпуск щей, борщей 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск рассольников, солянок. 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск супов с бобовыми, макаронными изделиями. 4. Приготовление, творческое оформление и отпуск супов картофельных с крупами, супов – пюре 5. Приготовление, творческое оформление и отпуск прозрачных супов, супов регионального ассортимента 6. Приготовление, творческое оформление и отпуск молочных и сладких супов.</p>	<p>42 7 7 7 7 7</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск соуса красного основного и его производных, соусов на растительном масле. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск соуса белого основного и его производных, маринадов различного ассортимента. 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск молочных и сметанных соусов.</p>	<p>21 7 7</p>	<p>2</p>

<p>Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из отварных яиц. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из жареных и запеченных яиц. 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих отварных блюд и закусок из творога. 4. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих жареных и запеченных блюд и закусок из творога. 5. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих жареных и запеченных блюд и закусок из творога. 6. Приготовление, творческое оформление и отпуск отварных мучных горячих блюд и закусок. 7. Приготовление, творческое оформление и отпуск запеченных мучных горячих блюд и закусок. 8. Приготовление, творческое оформление и отпуск блинов и оладий. 9. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд из различных сортов сыра. 	<p>62 7 7 7 7 7 7 7 6</p>	<p>2</p>
<p>2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварной рыбы. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из жареной рыбы. 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из тушеной рыбы. 4. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из запеченой рыбы. 5. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из фаршированной рыбы. 6. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы. 7. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из 	<p>55 7 7 7 7 7 7</p>	<p>2</p>

<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>		180	
<p>Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание: 1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Приготовление соусов на различном масле. 2. Приготовление холодных сметанных соусов маринадов, майонеза.</p>	14,4 7,2 7,2	2
<p>Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из сырых, вареных овощей. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов рыбных и из нерыбного водного сырья, мяса 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов – коктейлей, фруктовых салатов.</p>	21,6 7,2 7,2 7,2	2
<p>Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации бутербродов открытых, закрытых и закусочных. 2. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации овощных и грибных закусок. 3. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации закусок из яиц. 4. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 5. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации закусок из мяса и мясных продуктов</p>	36 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2	2

<p>Тема 3.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из отварной рыбы. 2. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из фаршированной рыбы. 3. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из жареной рыбы. 4. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеной рыбы. 5. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из запеченной рыбы. 6. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья. 	<p>43,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>	<p>2</p>
<p>Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из отварного мяса, мясных продуктов и мяса птицы. 2. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из жареного мяса, мясных продуктов. 3. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеного мяса, мясных продуктов и мяса птицы. 4. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из запеченного мяса, мясных продуктов и мяса птицы. 5. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из вареного, жареного, тушеного, запеченного кролика. 6. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из жареного мяса птицы. 7. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из фаршированной птицы. 	<p>64,8</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>	

	8. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из котлетной массы. 9. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	7,2 7,2	
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		108	
Тема 4.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых салатов. 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение железированных десертов разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кремов, самбуков разнообразного ассортимента. 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение муссов и суфле разнообразного ассортимента.	36 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2	

Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение блюд из свежих плодов и ягод, сладких соусов разнообразного ассортимента (шарлотки, яблоки в тесте). 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение пудингов, ягодных и фруктовых киселей разнообразного ассортимента. 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации,	28,8 7,2 7,2 7,2	2
---	--	----------------------------------	----------

	<p>хранение горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных (каша гурьевская).</p> <p>4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд из теста разнообразного ассортимента: гренки, крутоны, запеканки, блинчики, штрудель.</p>	7,2	
<p>Тема 4.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение чая (черный, зеленый, травяной), кофе разнообразного ассортимента (глясе, латте и пр.).</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков и отваров, компотов: лимонад, фреш, сок, крушон, в том числе региональных (квас).</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение коктейлей фруктовых, молочных, смузи.</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение железированных блюд, мороженого.</p>	<p>28,8</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>	2
<p>Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение какао, чая (черный, зеленый, травяной, мате и т.д.), кофе (по – турецки, по – арабски и т.д.), какао, шоколад, в том числе регионального ассортимента (взвар). разнообразного ассортимента.</p> <p>2. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</p>	<p>14,4</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>	2
<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		180	
<p>Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление и подготовка к использованию</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, инструктаж по технике безопасности и санитарно – гигиеническим правилам.</p> <p>Приготовление и подготовка к использованию фаршей, сладких</p>	<p>21,6</p> <p>7,2</p>	2

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	начинок, цукатов. 2. Приготовление и подготовка к использованию сиропов, помад, фруктовых начинок, желе, глазури, посыпок, сахарной мастики. 3. Приготовление и подготовка к использованию простых основных кремов и смесей.	7,2 7,2	
Тема 5.2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Изготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба различными способами с использованием региональных ингредиентов. 2. Изготовление, оформление и подготовка к реализации булочек, кренделей (булочка «Домашняя», крендель «Юбилейный»). 3. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков, ватрушек различными способами с различными начинками. 4. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирогов («Казачий круглик) с различными начинками. 5. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков, пончиков жареных во фритюре. 6. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кулебяк, расстегаев 7. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кексов, ромовых баб. 8. Изготовление, оформление и подготовка к реализации куличей 9. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пицц. 10. Изготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.	72 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2 7,2	2
Тема 5.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Изготовление, оформление и подготовка к реализации блинов, блинчиков, блинчатых пирогов, оладий, вафельного теста (трубочки с различными начинками). 2. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста (струдели, пирожки, печенье), коржиков,	43,2 7,2 7,2	2

	<p>пряников в том числе региональных (казачий пряник с имбирем).</p> <p>3. Изготовление, оформление и подготовка к реализации из воздушно – орехового теста различными способами («макарони», «меренги»), из песочного теста (печенье, кексы), из миндального теста (миндальное печенье).</p> <p>4 Изготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитов различными способами (рулет, бисквит основной и из смесей), крошкового теста</p> <p>5. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из заварного теста (профитроли, булочки с кремом).</p> <p>6. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из пресного слоеного теста, в том числе региональных (курник, валованы).</p>	<p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>	
<p>Тема 5.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов и пирожных , тортов и пирожных из песочного теста («Птичье молоко», корзиночки)..</p> <p>2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из слоеного теста (слойка с кремом, торт «Слоеный с кремом»).</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из заварного теста (эклеры, торт «Зенит»).</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из воздушного теста («Десерт Павловой»).</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации тортов и пирожных из миндального и крошкового теста («картошка обсыпная»),комбинированных тортов и пирожных (торт «Дачный», птифуры).</p> <p>6. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</p>	<p>43,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p> <p>7,2</p>	<p>2</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Электросковорода;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Блинница

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2023.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
- 11.Профессиональные стандарты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 400 с.

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2020. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2023. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2021 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2022. – 512 с.
22. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.- 128 с.
23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 282 с.
24. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с.

4.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление

Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.3 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4.3 Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета</p>	